



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: BROA CAXAMBU CÓDIGO: FT 195

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para preparo de Broa Caxambu

INGREDIENTES

Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó desnatado, fermento químico (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocalcico). CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Mistura para Broa caxambu 1kg
Ovos 5 a 6 unidades (250/300g)

MODO DE PREPARO

- Colocar na batedeira a mistura e os ovos, misturar na velocidade 2 por 2 a 3 minutos.
- Bolear em pedaços de 60g,
- Colocar na assadeira untada. Forneir em forno turbo a 150°C ou forno lastro a 180°C (forno lastro) por aprox. 15 minutos.

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E LEITE DE VACA E PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, CENTEIO, AVEIA, CEVADA

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 2kg 7899681406811

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.2000

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. Item 19-f

Determinação	Resultado
<i>Bacillus Cereus</i>	Máx.1000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Máx. 100 NMP/g
<i>Salmonella sp</i>	Ausente em 25 g

RENDIMENTO

Baseado na receita: Aprox. 21 unidades de 60g

EMBALAGEM

Fardo 5 pacotes de 2kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Fardo	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
5x2kg	270	200	270

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (2 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	211Kcal= 886KJ	11%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	2,4g	3%
Gorduras totais	6g dos quais:	11%
Gorduras Saturadas	1,3g	6%
Gordura Trans	0,8g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,7g	**
Gorduras poliinsaturadas	1,4g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0,7g	3%
Sódio	43mg	2%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	amarela
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

Data: Outubro/2020 Revisão 01